FUJIIRYOKI

おいしい健康、かしこく実現！みんなにうれしいパコジェット。

PACO JET™

家庭用調理器
PJ-6000

スイス生まれの調理器

からだにうれしい

おいしさの中に栄養たっぷり

- 冷凍したまま加工するので、食材の味や栄養をそのまま料理に。
- 糖分や塩分の加減もでき、肥満や成人病の予防にも。

なめらかな口あたりで食べやすく

- 小魚や殻も栄養が吸収しやすい超微細に。
- 歯の弱い方も偏食ぎみの方もしっかり栄養補給。

食卓にうれしい

一流レストランの味をご家庭に

- 色・香り・味など食材の魅力を活かしたグルメな料理も、簡単調理。
- 手間のかかる一流レストランのメニューにも気軽にチャレンジ。

アイデアひとつでわが家オリジナル

- 様々な料理に利用できるピューレ状・ムース状。
- 冷凍保存で、必要な時に必要な量だけ使用OK。

調理にうれしい

手間をはぶいて家事にゆとり

- 下ごしらえは簡単、加工時はスイッチを押すだけ。
- 面倒な裏ごしなどもパコジェットにおまかせ。

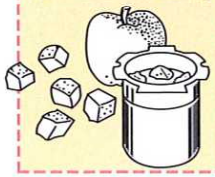
家計にもグンとやさしく

- 通常捨ててしまう小魚の骨や皮もまるごと加工。
- 食費を節約して、生ゴミも少なく。

簡単手順で、調理時間を大幅に短縮。

① 下ごしらえ

材料を切って専用ビーカーに入れます。

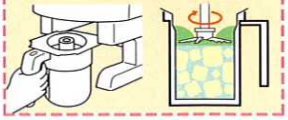


② フリージング

ビーカーにふたをして冷凍庫で24時間以上、冷凍します。

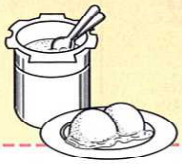
③ パコタイズ

凍ったらビーカーを本体にセット。ブレードの回転で、必要量に応じて瞬時に超微細のピューレ状・ムース状に加工します。



④ 加工終了

マシンが止まったら、ビーカーを取り外して加工終了。



パコジェット

- 品　　番：PJ-6000
- 電　　源：AC100V(50/60Hz)
- 定格時間：10分
- 消費電力：1000W(50/60Hz)
- ポーション設定範囲：1〜4段階
- ビーカー容量：400cc
- 寸法(約)：幅210×奥行402×高さ402(mm)
- 重　　量：約11.5kg
- 付 属 品：専用ビーカー6個

標準価格　238,000円

一日の元気補給に

色鮮やかなヘルシージュース

【ABCティージュース】
リンゴやバナナ、人参、抹茶などをミックスし、アップルジュースを加えた爽やかなジュース。ビタミンやカロチンといった栄養も豊富なので、朝食前の一杯としてもおすすめです。

コレステロールが気になる方も安心

フルーティーな無添加デザート

【二十世紀梨とキーウィのシャーベット】
新鮮な果物をそのままシャーベットに。添加物やコレステロールの心配が少なく、その上、食物繊維やビタミンなどの栄養を活かしたデザートの優等生です。

ヘルシーでおいしい！

パコジェットの多彩なメニューバリエーション。

パコタイズで簡単グルメ

目にもおいしいムース&ソース

【蟹のムース入り舌平目のルーラード春野菜添え】
かにみそと白身魚を混ぜ合わせたムース、魚のダシをベースにしたソースはそれぞれパコタイズ。彩りも豊かなグルメメニューに仕上がります。

骨粗鬆症の予防や育ち盛りに

カルシウムたっぷりハンバーグ

【鰯のきんぴらハンバーグ】
挽き肉の代わりに鰯を骨ごと使った魚が苦手な方にもうれしいメニュー。カルシウムと共にその吸収を助けるビタミンDも豊富に摂取できます。

ご紹介メニューは、パコジェットの専用レシピブックより選びました。

安全に関するご注意

- ご使用の前に必ず「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。
- 火災の原因となる場合がありますので定格15A以上の電源コンセントに直接接続してお使いください。
- 設置の際、不安定なところでは使用しないでください。

美と健康の総合メーカー
株式会社フジ医療器

本社：〒556 大阪市浪速区日本橋5丁目5番21号
(信頼のネットワーク) 大阪・東京・北海道・青森・盛岡・秋田・仙台・山形・福島・千葉・埼玉・神奈川・高崎・松本・新潟・土浦・栃木・山梨・名古屋・静岡・金沢・富山・京都・神戸・和歌山・岡山・広島・山口・松江・高松・松山・高知・鳥取・福岡・熊本・鹿児島・大分・長崎・沖縄

※デザイン、仕様は改良のため予告なく変更することがありますのでご了承ください。
※印刷物と実物では多少色味が異なる場合があります。あらかじめご了承ください。
※本カタログに掲載しております価格には消費税は含まれておりません。

●お求めは当店で……

IG.JE.EM.AV.A 注文No.838